

食で地域の魅力を伝達するための本質的な要素の考察 —御杖村産レストラン活動を始めるとあたり 行った調査を通じて—

研究代表者：小園智帆

共同研究者：青木千実・浅田千尋・甲斐 桜
青島萌華・中西千浦

第1章 研究背景

第2章 研究目的

第3章 訪問調査の実施

第4章 調査をもとにした考察と結論

第1章 研究背景

本学が2013年度より連携協定を結んでいる、奈良県の御杖村は、総面積の内、約90%は山村が占めている中山間地域であり、良質な建築材や美しい自然環境のもと成育されている豊富な食資源が存在している村である。一方で、人口減少及び深刻な高齢化により、これらの産業の担い手が不足しているため、食材や木材の供給量が、市場の需要に対して充足していないという地域課題が存在している。このような背景から、村では定住人口の創出を目指した、移住に対する関心呼び起こすための様々な活動が行われている。これまでの本学との連携協定では、地域の子どもの郷土愛の醸成を目的とした寺子屋事業や、地域資源を見直したうえでの観光プロモーションの手伝いなど、村全体を本学の学生の学びの場とした活動が行われてきた。

2021年度は、御杖村の地域課題を踏まえ、交流人口・関係人口の創出を目指し、「様々な人に御杖村の良さや魅力を知ってもらい、興味を持ってもらうためのきっかけ作りの場を創出すること」を目的として活動することにした。活動内容は、御杖村の豊富な食資源を最大限に生かすために、「御杖村産食材を100%使用し、御杖村の魅力を発信するレストランの運営」とした。

当初は、御杖村産食材を使用した定食を数種類提供する形を検討していた。しかし、定食は食べ終わるまでに比較的時間を要さない形態であるため、レストランに来店した人に対して、食を通じて御杖村の魅力を伝達するには十分な時間の確保ができず、単なるお腹を満たす場になりかねないと考えた。そこで、時間をかけて御杖村の魅力を伝えることができる形態として、御杖村産食材100%のコース料理を提供することに変更した。コース料理を提供するに際して、地域の魅力の伝達は、料理、盛り付け、空間、接客サービス、食材に関する情報提供など多くの要素があり、実践的に理解しておかなければいけないことが多くあった。そのため、実際に3店舗のフランス料理店を訪問してコース料理を体験し、主に料理と一緒に提供される味以外の要素に着目しながら、食事やサービスなどの調査を行うことにした。

第2章 研究目的

この研究の目的は、食を通じて地域の魅力を伝達することのできるレストランの本質的な要素を考察することである。調査結果をもとに地域の魅力が伝わる要素を検討し、コース料理を開発する際のレシピづくりやサービスの検討などに役立てる。また、調査業務を通じてレストランの運営というプロジェクト活動の具体的な目標や計画の見直しを行う。

フランス料理店への訪問調査は2021年7月から8月にかけて行った。店舗には2名で訪問した。店内では記録担当を決めずに各々で記録を取ることで、ひとつの事象に対する理解の一致や相違を突き合わせることにした。最低限のチェック項目のみ事前に認識合わせを行い、食事やサービス全般について観察法で網羅的に調査したほか、各食事の感想なども記録した。店内では店舗の許可をいただいて料理やカトラリーなどの写真撮影を行った。

第3章 訪問調査の実施

1. 料理店①の調査より

1軒目は、大阪駅のビルにある、フランス料理店を訪問し、調査を行った(表1)。ここでは、アミューズという前菜の前に出される料理からデザートまでの7品が提供された。この店舗では、スタッフが料理を運んできた際に、使用している食材と調理方法の説明が必ずあった。また、一部食材は産地についての説明もあった。しかし、料理名についての説明が一部なかった。以上のことと、各料理についての感想から出した考察が2点ある。

1点目は、使用食材に関する説明は、その食材の魅力伝達にはつながらないということである。全般に、使用食材の名称をどれだけ説明されても、その料理を「美味しい」と感じるほかに感情は生まれなかった。このことから、食材自体の魅力を伝えるためには、他に何か必要な付加価値があると感じた。

2点目は、食材の産地説明を行うだけでは、その産地の魅力までは伝えることができない

表1 料理店①訪問レポートの一部(筆者作成)

	料理名(説明があったもののみ)	感想(一部抜粋)
アミューズ3種	(1)キャロット・ラペ、(2)カッパリーニ、(3)不明	甘味・旨味・塩味をテーマとした料理だったが、テーマが抽象的で何を表現したいのかがよくわからなかった。
前菜	たっぷり海の幸を使ったサラダ	「明石で採れた鯛」が美味しかったが、明石に対して魅力は特に感じなかった。
スープ	冷製スープとパン	スープの上にせんべいを乗せるという発想がユニークだと感じたが意図がわからなかった。
魚料理	瀬戸内海のズキを使用した料理	魚とソースの相性がよかった。意図が分かればよりよかった。
リゾット	不明	お皿の形が不思議だった。
肉料理	不明	肉とソースの相性が良かった。調理方法の説明を聞き、調理されている様子を想像しながら食べると、より美味しく感じた。

いということである。例えば、前菜では「明石で採れた鯛」という説明があり、美味しく食べたのだが、明石自体に何か特別な感情は生まれなかった。明石で採れたという事実より、明石で採れることにより生まれる価値についての情報があれば、明石に何か魅力を感じたかもしれない。

2. 料理店②の調査より

2軒目は、大阪市内にある、野菜を多く使用しているフランス料理店を訪問し、調査を行った(表2)。ここでは、前菜からデザートまで4品が提供された。この店舗は、新型コロナ対策として、設置されていたアクリル板の影響で、訪問した2人の中で、スタッフの説明の聞こえやすさに差が生じてしまった。料理店①ではなされなかった料理名の説明が十分にあった一方で、食材や盛り付けに関する説明が非常に短く簡易的なものであった。以上のことと、各料理についての感想から出した考察は、料理において、味や見た目の良さよりも、料理に関する説明や情報提供が重要な役割を持つ可能性があるということである。これは、同じ料理を食べた2人の学生の内、スタッフの説明が聞き取りやすかった学生の方が、おおむね料理に対して満足できた一方で、聞き取りにくかった学生は、食材名や料理名がわからず、料理に満足することができなかったということから考察できる。説明から入手できた情報量によって、料理に対しての満足度に差が生じることに気が付いた。またこの店舗では、興味深い盛り付けや調理方法を取り入れた料理が存在していたにもかかわらず、そこに込められた意図が説明されず、料理を魅力的に感じづらかったことにも気が付いた。

表2 料理店②訪問レポートの一部(筆者作成)

	料理名	感想(一部抜粋)
前菜	本日の前菜料理(たくさんの種類のお野菜を使ったサラダと枝豆のエスプーマ)	色どりや盛り付けのバランスが美しく感じた。野菜の素材の味を楽しめるものであるが、食材名が分からなければあまりおいしく感じなかった。
スープ	旬野菜のスープ(カボチャの冷製スープ・カボチャを使用したニョッキ)	カボチャを使用したニョッキを、チュロスに似せていると説明されたが、その理由と意図がわからなかった。
魚料理	白身魚のグルノーブル風 小エビのブリック包み ソース クリーム・ド・サフラン	料理名を説明されただけで、言葉の意味をその場で理解することができず、残念だった。料理名が難しいと、かえって魅力的に感じづらい。
デザート	パティシエ特製本日のデザート(クレームブリュレとパイナップルのシャーベット)	外観にインパクトがあり、美しく感じた。説明が聞こえにくく、食べ方に苦戦した料理であった。

3. 料理店③の調査より

3軒目は、奈良市内にある、和の要素が融合したフランス料理店を訪問し、調査を行った(表3)。ここでは、アミューズからデザートまで6品が提供された。この店舗は、フランス料理店でありながらも、全ての料理を箸で食べるという特徴があった。また、皿は全て信楽焼のものを使用していた。料理が提供される際のスタッフの説明は、簡易的で短かつ

た。料理名は説明されたものと、説明されなかったものがあった。以上のことと、各料理についての感想から出した考察は、店側がこだわりを持っていることに関して、十分に説明されないと、客には魅力として伝わって来ないということである。この店で使用されていた信楽焼の皿や、箸を使用して食べるスタイルは、一般的なフランス料理と異なる独自性があるものであるように感じた。しかし、そのこだわりの意図について説明がなかったため、店のこだわりが魅力として伝わらなかったことに気が付いた。

表3 料理店③訪問レポートの一部(筆者作成)

	料理名(説明があったもののみ)	感想(一部抜粋)
アミューズ	不明	料理名についての説明がなく、メニュー表にも記載がなかったため、料理に使用している食材がわからなかった。
前菜	ハマチの柚子風味のマリネ 枝豆のテリーヌと野菜のヴィネグレットで	野菜から作っていると説明されたドレッシングは、風味を感じて味わうことができた。
スープ	カボチャの冷製スープ	お皿の形が斬新で面白いと感じたが、この皿を使用する意図の説明はなかったのが少し残念だった。
肉料理	鴨胸肉を使った低温ロースト ピーナッツバターのチャコールソース	肉料理とともに、白米と味噌汁が提供されたが、フランス料理店なのにこれらが提供される理由が説明されなかったため、意図がわからなかった。
魚料理	焼き魚と蒸し野菜	魚とソースの相性がよかった。盛り付けが、川の流れを表現しているように見えたが、説明はなかったため真意はわからない。
デザート	牛乳のアイスと小豆のブロンモンジェ	味や食感が新鮮であったため、どういった調理法なのかに関する説明があればよりよかった。

第4章 調査をもとにした考察と結論

コース料理の体験内容の考察をもとに、「食で御杖村の魅力を伝達するための本質的な要素とは何か」という議論を行った。実施した調査では様々な気づきや学びを得たが、この3軒全てから共通で導き出された考察として、「情報」がもたらす付加価値が、食により良い影響を与える可能性があるということである。3軒の店舗で提供された料理のいずれも、口にして「美味しい」と感じられるものであったことは確かである。加えて、食材や調理法について、紹介程度の説明に留まるものよりも、イメージしているものや調理法まで詳しく説明がなされているものに対して、より強い魅力を感じることもできた。つまり、こだわりを持って選ばれた食材を使用した見栄えの良い料理の提供では、「美味しい」という感想を生むことはできるが、その感想を超越した特別な感情を生むことはできない。しかし、料理に関する説明という情報提供を行うことで、「美味しい」という感想を超えた特別な感情を生むことができる可能性がある。このことを踏まえると、筆者らが実践するレストラ

ン活動の目的の、「様々な人に御杖村の良さや魅力を知ってもらい、興味を持ってもらうためのきっかけ作りの場を創出すること」は、単に御杖村産食材率100%の料理を提供して「美味しい」と感じてもらうことでは、達成することはできないと考えた。料理を「美味しい」と感じることは、御杖村の魅力が伝わることにはならないため、「美味しい」という感想を超えた先に、御杖村に「興味を持つ」という特別な感情を抱けるような仕掛けが必要であると考えた。その仕掛けとなるのが、御杖村らしさが伝わる魅力あふれる情報の提供であり、これこそが、食の付加価値となり、且つ食で御杖村の魅力を伝達するための本質的な要素となると結論付けた。御杖村らしさが伝わる魅力あふれる情報は、料理と一緒に調理方法や食材の産地を伝えるだけでは不十分であり、食材の特性や生産者のこだわり、地域の歴史、住民の生活文化との関連など多岐にわたる。それらについて、提供するメニューのテーマ・料理名・食材の選別・調理方法・盛り付けの全てに意図をもって表現し、その意図や表現について、料理提供時に全て論理的に説明することで、情報共有を行うことに決め、実現に向けた準備の取り組みを開始した。

参考文献

1. 御杖の四季と食事編集委員(1992)『ふるさと再発見 御杖の四季と食事』奈良県御杖村
2. 御杖村(1976)『御杖村史』奈良県御杖村
3. 御杖村ホームページ「御杖村について」
<https://www.vill.mitsue.nara.jp/kurashi/annai/somuka/2/3/368.html> (2021/9/25閲覧)